

FONDUE DO LÉO

INGREDIENTES

1 dente de alho

1 litro de leite

1 colher (sopa) de creme de queijo

1 copo de requeijão cremoso

1 pacote de queijo ralado, 150 g

150 g de parmesão ralado

150 g de mussarela ralada

100 g de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o creme de queijo, o requeijão cremoso e o queijo ralado.

Descasque o alho e passe no fundo da panela.

Adicione na panela, a mistura do liquidificador.

Em fogo médio, mexa a mistura até engrossar um pouco.

Assim que engrossar, adicione os queijos restantes, mexa até derreter completamente.

Coloque o fonduê em um recipiente apropriado e sirva com pão italiano e vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21537-fondue-do-leo.html>